

Методические указания
"Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований
объектов окружающей среды"
(утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г.
N 2671-83)

Введение

Надежность и достоверность проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий на объекте зависят от кратности обследования и учета санитарно-бактериологических показателей. Подготовленные нормативы на основные санитарно-бактериологические исследования объектов окружающей среды следует рассматривать как необходимый минимум при осуществлении текущего санитарного надзора. Эпидемиологи и санитарные врачи санэпидстанций должны ориентировать проведение исследований с расчетом на их индивидуальное применение к каждому объекту, учитывая особенность и специфику производства, степень его эпидемиологической значимости, материально-технического оснащения, квалификацию кадров, санитарную культуру и т.д.

Так из предприятий пищевой промышленности особое внимание заслуживают детские молочные кухни, кратность санитарно-бактериологических исследований которых можно варьировать в зависимости от бактериологических показателей поступающего сырья, используемой воды, особенностей технологического процесса, мощности производства и т.д.

На предприятиях общественного питания нормативы кратности обследования зависят от времени года, числа посадочных мест и т.д.

Кратность обследования объектов водоснабжения определяется эпидемиологической ситуацией территории населенного пункта, мощностью объекта, качеством и степенью очистки воды на водопроводных станциях, санитарно-технического состояния централизованных систем водоснабжения и т.д.

Нормативы для лечебно-профилактических учреждений также не могут быть однозначны; наибольший показатель будет соответствовать отделениям новорожденных, операционно-перевязочным блокам, отделениям больных в возрасте до 1 года и т.д.

Нормативы кратности санитарно-бактериологических исследований сточных вод установлены с целью контроля за эффективностью их обеззараживания и соблюдения режима технологии на производстве микробиологической промышленности. Введены нормативы санитарно-бактериологических исследований почвы.

Планируется подготовка нормативов кратности на проведение санитарно-вирусологических и санитарно-паразитологических исследований объектов окружающей среды.

Применяемые в тексте сокращения:

- НТД** - нормативно-технический документ;
- ОМЧ** - общее микробное число;
- БГКП** - бактерии группы кишечных палочек;
- ЛКП** - лактозо-положительные кишечные палочки;
- ЛПУ** - лечебно-профилактические учреждения

Глава 1. Пищевая промышленность

Раздел 1.1. Предприятия общественного питания

NN	Объект обследования и исследуемый материал	Бактериологические показатели	Кратность обследования в течение года	НТД, регламентирующая проведение исследований	Примечани е
1	2	3	4	5	6
1.1.1.	Смывы: оборудование, инвентарь; разделочные доски, посуда, руки работающих, санодежда и т.д.	Бактерии группы кишечных палочек; общая бактериальная обсемененность*	в) 1 раз в месяц при Т° воздуха 10°С и выше; б) 1 раз в 2 месяца при Т° воздуха ниже +10°С	1. "Методика санитарно-бактериолог ического контроля на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами", утв. МЗ СССР 21.04.56 г. 2. Методические указания по санитарно-бактериолог ическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Утв. МЗ СССР 31.12.82 г. N 2657-82	* - при контроле эффективн ости моющих средств
1.1.2.	Готовые блюда, салаты, винегреты из вареных овощей рыбная кулинария, вторые блюда из рубленого мяса, подливы, паштеты, студни,	Количество мезофильных аэробных и фак. анаэробных микробов (общее количество микроорганизмов); бактерии группы кишечных палочек;	а) "- б) "-	1. "-"- "- "- "- 2. "- "- "- "- "- 3. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся	

	изготовленные на предприятиях общественного питания; компоты, кисели, напитки, изготовленные на предприятиях общественного питания и т.д.	коагулазоположительные стафилококки, сальмонеллы.		пищевых продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81 г. N 2510-81	
				4. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.73 г. N 1135-75*	* - определен ие сальмонел л
1.1.3. 1.1.3.1.	Кондитерский цех: Смывы. Во всех отделениях - участок подготовки масла, яйцебитня, помещения для приготовления кремов, участок для отделки изделий и готовой продукции; оборудование, емкости для масла, сиропа, кремов, руки персонала, санодежда, тара и	Бактерии группы кишечных палочек; коагулазоположительные стафилококки	6	Методические указания по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия. Утв. МЗ СССР 26.09.75 г. N 1351-75	

| | т.д. | | | | |

Комментарий ГАРАНТа

Взамен "Методических указаний по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия" N 1351-75 введены **методические указания** МУК 4.2.762-99 "Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 2 июля 1999 г.

1.1.3.2.	Масло сливочное после зачистки, крем, сироп, яичная масса	1) бактерии группы кишечных палочек 2) коагулазоположительные стафилококки	-"	-"	
1.1.3.3.	Крем с готовых изделий, прилегающая часть к мучной основе.	1) -" 2) -" 3) сальмонеллы	-"	-"	
1.1.3.4.	Меланж из холодильной камеры.	Общее количество микробов; бактерии группы кишечных палочек; коагулазоположительные стафилококки; сальмонеллы*; протей	6	1. То же, что в п. 1.1.3.1. 2. МРТУ 49-39-67 3. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.73 г. N 1135-73*	* - посев на сальмонеллы по 3.
1.1.3.5.	Смывы с поверхности яиц после обработки	Бактерии группы кишечных палочек; сальмонеллы*	-"	1. -" 2. -"	* -"
1.1.3.6.	Смывы: холодильные камеры	Плесени - общее количество на 1 см ²	6	Временная инструкция по оценке зараженности стен и воздуха холодильных камер плесенью согл. с МЗ СССР 24.05.68 г.	

1.1.4.	Вода питьевая				
1.1.4.1.	при централизованном водоснабжении	На соответствие ГОСТ 2874-82	6	ГОСТ 2874-82	
1.1.4.2.	при децентрализованном водоснабжении	-"	12	-"	
1.1.5.	Маточные и рабочие растворы дез. средств	Соответствие концентрации растворов	6	Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79 г.	
1.1.6.	Цех готовых охлажденных блюд.				
1.1.6.1.	Смывы: оборудование, инвентарь, аппаратура, руки работающих, санодержка и т.д.	общая бактериальная обсемененность, бактерии группы кишечных палочек	12	Приказ по Министерству торговли СССР от 28 июня 1982 г. N 119 о технических условиях на охлажденные первые, вторые, сладкие блюда, о Технологических инструкциях по их производству и о Санитарно-гигиенических требованиях к предприятиям общественного питания.	
1.1.6.2.	Готовые блюда	Общее количество микроорганизмов; бактерии группы кишечных палочек;	12	1. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на	

		коагулазоположительный стафилококк; протей; сальмонеллы.	предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Утв. МЗ СССР 31.12.82 N 2657-82 2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся пищевых продуктов и методам их исследования Утв. МЗ СССР 30.12.81 г. N 2510-81	
--	--	---	--	--

Раздел 1.2. Предприятия торговли продуктами питания

1	2	3	4	5	6
1.2.1.1.	Смывы: Оборудование, инвентарь, разделочные доски, руки работающих, посуда, санодержа и т.д. в производственных и вспомогательных помещениях;	Бактерии группы кишечных палочек; общая бактериальная обсемененность.	а) 1 раз в 2 мес. при Т° воздуха +10 ° и выше; б) 1 раз в 4 мес. при Т° воздуха ниже + 10°С	1. Методика санитарно-бактериолог ического контроля на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Утв. МЗ СССР 21.04.56 г. 2. Методические указания по санитарно-бактериолог ическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Утв. МЗ СССР 31.12.82 г. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиоло гической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.73 г. N 1135-73	
1.2.1.2.	* Смывы без трафаретов с большой площади. Разделочные доски, инвентарь, руки персонала, посуда, приборы, санодержа в производственных и вспомогательных помещениях	Общее количество бактерий; сальмонеллы; шигеллы; бактерии рода протей; коагулазоположитель ные стафилококки.			* - по эпидпоказа ниям
1.2.2.	Вареные колбасные	Кол-во мезофильных	а) -"	1. ГОСТ 9958-81*	* - бактерии

	изделия, изготовленные на мясокомбинатах (вареные колбасы, сосиски, сардельки, мясные хлебы, зельцы, кровяные, ливерные колбасы)	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов; бактерии группы кишечных палочек*; сальмонеллы; сульфитредуцирующие клостридии; бактерии рода протей; коагулазоположительные стафилококки.	и б) -"	"Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа". 2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся пищевых продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81 г. N 2510-81	группы кишечных палочек в СЭС определяют с подтверждением
--	--	---	---------	--	---

Комментарий ГАРАНТа

Приказом Росстандарта от 12 июля 2011 г. N 180-ст применение ГОСТ 9958-81 прекращено на территории РФ с 1 января 2013 г. в связи с утверждением и введением в действие ГОСТ Р 54354-2011 "Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа"

1.2.3.	Варено-запеченые изделия (окороки Тамбовский, Московский, Воронежский; говядина прессованная, рулеты, буженина и т.д.)	Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы; бактерии группы кишечных палочек*; сальмонеллы.	а) -" б) -"	1. ГОСТ 9958-81 2. То же, что в п. 1.2.2. 3. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Утв. МЗ СССР 31.12.82 г. N 2657-82 1. -"	* - То же, что в п. 1.2.2.
1.2.4.	Студни, паштеты,	Мезофильные	а) -"		* - -"

	изготовленные на мясокомбинатах.	аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы; бактерии группы кишечных палочек*; сальмонеллы; бактерии рода протей; коагулазоположительные стафилококки.	б) -"	2. -"	
1.2.5.	Рыба холодного и горячего копчения; кулинарные изделия из рыбы.	Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы; бактерии группы кишечных палочек; коагулазоположительные стафилококки; сальмонеллы.	а) -" б) -"	1. Методическая инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла. Минрыбхоз СССР 15.12.77 г. МЗ СССР 09.03.78 г. 2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особоскорпортующихся пищевых продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81 г. N 2510-81 3. Методические указания по	

1.2.6.	Молочные продукты - творог, сметана.	Коли-титр.*	6	санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Утв. МЗ СССР 31.12.82 г. N 2657-82 Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР 07.01.76 г. Согласована с МЗ СССР 05.01.76 г.	* - То же, что в п. 2.2
1.2.7.	Вода питьевая				
1.2.7.1.	при централизованном водоснабжении	На соответствие ГОСТ 2874-82	6	По ГОСТ 2874-82	
1.2.7.2.	при децентрализованном водоснабжении	-"	12	-"	
1.2.8.	Маточные и рабочие растворы дез. средств	Соответствие концентрации растворов	6	Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79	

Раздел 1.3. Комбинаты, производящие детские сухие смеси

1	2	3	4	5	6
1.3.1.	Смывы: оборудование, аппаратура, руки работающих, санодержка во всех цехах и производственных подразделениях; тара.	Бактерии группы кишечных палочек*.	12	1. Инструкция по микробиологическому контролю производства сухих молочных смесей для детского питания. Ведомственная (Минмясомолпром СССР, ВНИМИ) Москва, 1980 г.	* - бактерии группы кишечных палочек. В СЭС определяют с подтверждением.
1.3.2.	Компоненты для изготовления детских сухих молочных смесей (лактоза, сахар, масло подсолнечное и кукурузное, толокно, мука рисовая и гречневая и др.)	Общее количество микроорганизмов; бактерии группы кишечных палочек*; B.cereus; коагулазоположительные стафилококки; сальмонеллы; плесени и дрожжи.	4	1. Инструкция по микробиологическому контролю производства сухих молочных смесей для детского питания. Москва, 1980 г. 2. ТИ и ТУ 49689-82 "Смеси сухие молочные для детского питания". 3. Методические указания по микробиологическому контролю производства детских сухих молочных смесей. Нормативы и методы исследования. (Утв. Ученым Советом института питания АМН)	* - "-"

1.3.3.	Молоко коровье сухое, обезжиренное	а) общее количество бактерий; б) бактерии группы кишечных палочек; в) патогенные микроорганизмы сем. кишечных, в т.ч. сальмонеллы	6 - 8	СССР 23.12.82 г., представлены в МЗ СССР). 1. ГОСТ 10970-74 "Молоко коровье обезжиренное, сухое". 2. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.73 г. N 1135-73	
1.3.4.	Готовые детские сухие смеси типа "Детолант", "Малютка", "Малыш"	Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы; нолиформные бактерии и E. coli; коагулазоположительные стафилококки; энтерококки; сальмонеллы;	12	1. То же, что в п. 1.3.2. 2. "-" 3. "-"	

1.3.5.	Вода питьевая	B. cereus			
1.3.5.1.	при централизованном водоснабжении	На соответствие ГОСТ 2874-82	12	ГОСТ 2874-82	
1.2.5.2 #	при децентрализованном водоснабжении	На соответствие санитарным правилам по устройству и содержанию колодцев и каптажей, родников, используемых для децентрализованного водоснабжения N 1226-75 от 20.02.75	12	Санитарные правила по устройству и содержанию колодцев, и каптажей, родников, используемых для децентрализованного водоснабжения N 1226-75 от 20.02.75 г.	
1.3.6.	Маточные и рабочие растворы дез. средств.	На соответствие концентрации растворов.	6	Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79 г.	

Раздел 1.4. Детские молочные кухни

1.4.1.	Приемное отделение: молоко, сливки (от поставщиков)	Общее количество микробов; коли-титр.	6	1. ГОСТ 9225-68	
1.4.2.	Смывы: производственные помещения (выборочно)	бактерии группы кишечных палочек	6	2. Санитарные правила для детских молочных кухонь. Утв. МЗ СССР N 942-71 от 25.02.71 г. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР, согл. с МЗ СССР 05.01.76 г.	
1.4.3.	Смывы: помещения для хранения готовой продукции	Бактерии группы кишечных палочек	6	-"	
1.4.4.	Стерилизационное помещение: бутылочки, укупорочный материал	На стерильность	12	Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79 г.	
1.4.5.	Готовые смеси	Общее количество микробов; Титр бактерий группы кишечной палочки; патогенные микроорганизмы сем. кишечных, в т.ч. сальмонеллы	12	Санитарные правила для детских молочных кухонь. Утв. МЗ СССР N 942-71 от 25.02.71 г.; ГОСТ 9225-68	
1.4.6.	Смеси	1) общее количество	12	ТУ 49476-78	

	стерилизованные "Малютка", "Малыш"	бактерий; 2) патогенные микроорганизмы (сем. кишечных)		Смеси стерилизованные "Малютка" и "Малыш"	
1.4.7.	Донорское женское молоко (пастеризованное)	Бактерии группы кишечных палочек; коагулазоположитель ный стафилококк.	4	Инструкция по приготовления # молочных и других детских смесей. Приложение к приказу по МЗ СССР N 732 от 15.12.65 г.	* - Подготовле на новая инструкция
1.4.8.	Вода питьевая:				
1.4.8.1.	при централизованном водоснабжении	На соответствие ГОСТ 2874-82	6	ГОСТ 2874-82	
1.4.8.2.	при децентрализованном водоснабжении	На соответствие Сани тарным правилам по устройству колодцев и каптажей, родников для децентрализованного водоснабжения N 1226-75 от 20.02.75	12	Санитарные правила по устройству колодцев и каптажей, родников для децентрализованного водоснабжения N 1226-75 от 20.02.75 г.	
1.4.9.	Маточные и рабочие растворы дез.	На соответствие концентрации растворов.	4 - 6	Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79.	
1.4.10.	Контроль заквасочных культур	Микроскопический анализ; бактериологический анализ	12	Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях	

				молочной промышленности. Минмясомолпром СССР, МЗ СССР 05.01.76 г.	
--	--	--	--	---	--

Раздел 1.5. Предприятия молокоперерабатывающей промышленности

1	2	3	4	5	6
1.5.1.	Молоко из фляг и молоковозов	Общее количество микроорганизмов по редуктазной пробе	10 - 12	1. Методические указания по контролю за предприятиями молочной промышленности МЗ СССР 28.06.74 г. N 1162-74 2. ГОСТ 13264-70 Молоко коровье. Требование при заготовках. 3. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР, согл. с МЗ СССР 05.01.76 г. 4. ГОСТ 23454-79 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования.	
1.5.2.	Смывы: приемные ванны, танки, шланги, краны; стеклотара; укупорочный материал.	Бактерии группы кишечных палочек*	-"-	1. То же, что в п. 1.5.1.(1) 2. То же, что в п. 1.5.1.(3)	* - бактерии группы кишечных палочек в СЭС определяют

1.5.3.	Молоко пастеризованное	Общее количество микробов; коли-титр; патогенные микроорганизмы сем. кишечных в т.ч. сальмонеллы	12	1. ГОСТ 13277-79 "Молоко коровье пастеризованное. Технические условия". 2. Методические указания по контролю за предприятиями молочной промышленности. Утв. МЗ СССР 28.06.74 г. N 1162-74 3. То же, что в п. 1.5.1. 4. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР N 1135-73	с подтверждением. * - сальмонеллы не допускаются в 25 мл. определять по 5.
1.5.4.	Санитарное содержание всех цехов и производственных подразделений	Бактерии группы кишечных палочек* Общая бактериальная обсемененность	10 - 12	1. Санитарные правила для предприятий молочной промышленности. Минмясомолпром	* - бактерии группы кишечных палочек в СЭС

	Смывы: качество мойки, дезинфекции аппаратуры, оборудования, инвентаря, молокопроводов, кранов, рук работающих, санодежды и т.д.				СССР от 10.07.70 г. 2. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпром # СССР, согл. с МЗ СССР 05.01.76 г. (М., 1978) 1. То же, что и в пункте 1.5.4. 2. -" 3. Санитарные правила для детских молочных кухонь. Утв. МЗ СССР 25.02.1971 г. N 942-71 4. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР N 1135-73. 5. ТУ "Молоко стерилизованное витаминизированное"	определяют с подтверждением
1.5.5.	Продукция цехов, изготавливающих детские жидкие молочные смеси	Общее количество микроорганизмов (во всех, кроме кисломолочных); коли-титр; патогенные микроорганизмы семейства кишечных, в том числе сальмонеллы*	12			* - сальмонеллы не допускается в 100 мл определять по 4

1.5.6.	Готовая продукция для широкого потребления	Общее количество микроорганизмов (для всех, кроме кисломолочных); коли-титр*;	10 - 12	ТУ 49 557-79 1. ГОСТ 9225-68 2. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР, согл. с МЗ СССР 05.01.76 г. (М., 1978).	* - бактерии группы кишечных палочек определяют в СЭС с подтверждением
1.5.7.	Молоко сухое, сливки сухие	Общее количество микробов; коли-титр; дрожжи, плесени; патогенные микроорганизмы семейства кишечных, в т.ч. сальмонеллы*	4	1. ГОСТ 10970-74 2. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР и МЗ СССР 07.05.76 г. 3. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санаторно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях, N 1135-73.	* - патогенные микроорганизмы и сальмонеллы определять в 25 г по 3.

1.5.8. 1.5.8.1	Творожный цех Смывы: краны, автоматы, упаковочный материал, ящики, инвентарь, ванны, руки персонала, санодежда и т.д.	Бактерии группы кишечных палочек	10 - 12	Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР и МЗ СССР 07.05.76 г.	
1.5.8.2	Творожные изделия	1. Бактерии группы кишечных палочек 2. Патогенные микроорганизмы семейства кишечных*	10 - 12	-"	* - при эпидстанции
1.5.9.	Вода	На соответствие ГОСТ 2874-82	10 - 12	ГОСТ 2874-82	
1.5.10.	Маточные и рабочие растворы дезсредств	Соответствие концентрации растворов	4	Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79 г.	
1.5.11.	Цеха по изготовлению заквасочных культур				
1.5.11.1	Смывы: Санитарное содержание оборудования, ванн, инвентаря; руки работающих, санодежда и т.д.	Бактерии группы кишечных палочек; коагулазоположитель ные стафилококки	4 - 6	Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности.	

1.5.11.2	Жидкие заквасочные культуры творога, сметаны, ряженки, простокваши, ацидофильного молока, кефира, кумыса и т.д.	Микроскопический анализ; Бактериологический анализ	4 - 6	Минмясомолпром СССР и МЗ СССР 05.01.76 -"	
1.5.11.3	Сухие заквасочные культуры для кисломолочных продуктов	Микроскопический анализ; Бактериологический анализ	4	ТУ 49560-79. Концентрат бактериальный сухой термофильных молочно-кислых стрептококков. Согл. с МЗ СССР 23.02.79 г. ТУ 49895-82. Препарат бактериальный сухой бактостан. Согласовано с МЗ РСФСР 10.06.82 г. N 08П-11-748 ГОСТ 2874-82	
1.5.11.4	Вода в цехах по изготовлению заквасочных культур	На соответствие ГОСТ 2874-82	6		
1.5.11.5	Маточные и рабочие растворы дезсредств для цехов по изготовлению заквасочных культур	Соответствие концентрации растворов;	4 - 6	Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79 г.	
1.5.12.	Цех по изготовлению				

1.5.12.1.	мороженого Смывы: технологическое оборудование, резервуары, аппаратура, деревянное оборудование; руки работающих, санодежда и т.д.	Общее кол-во бактерий; бактерии группы кишечных палочек.	4 - 6	1. Санитарные правила для предприятий по изготовлению мороженого. Утв. МЗ СССР 15.07.77 г.	
1.5.12.2.	Смывы: пергамент, кашированная фольга, коробочки для тортов и т.д.	Бактерии группы кишечных палочек, плесени.	4 - 6	-"	
1.5.12.3.	Мороженое всех сортов.	1. Общее кол-во микробов. 2. Коли-титр. 3. Патогенные микроорганизмы семейства кишечных. Плесени.	4 - 6	1. -" 2. ОСТ 4973-74. Мороженое.	
1.5.12.4.	Смывы: холодильные камеры.		4 - 6	1. -"	
1.5.13.	Цех по производству сгущенных молочных консервов.				
1.5.13.1.	Смывы: оборудование, инвентарь, емкости, охладительные ванны, разливные машины; банки и т.п.;	1. Общее количество бактерий. 2. Бактерии группы кишечных палочек 3. Дрожжи.	4	Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности.	

1.5.13.2.	руки работающих, спецодежда. Готовая продукция: сливки сгущенные с сахаром, какао со сгущенным молоком и сахаром, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сгущенное цельное молоко с сахаром.	1. Общее кол-во микроорганизмов. 2. Титр бактерий гр. кишечных палочек.	4	Соглас. МЗ СССР 5.01.1976 г. То же, что в п. 1.5.13.1. ГОСТ 4937-60 ГОСТ 718-54 ГОСТ 719-54 ГОСТ 5.50-67	
1.4.14.	Цеха по производству сухих молочных консервов.				
1.5.14.1.	Смывы: оборудование, емкости; инвентарь; тара для фасовки и т.д.; руки работающих, спецодежда.	1. Общее кол-во бактерий. 2. Бактерии группы кишечных палочек.	4	То же, что в п. 1.5.13.1.	
1.5.14.2.	Готовая продукция: сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сливки сухие и сливки сухие с сахаром.	1. -"- 2. -"	4	То же, что в п. 1.5.13.1. ГОСТ 4495-74 ГОСТ 10970-74 ГОСТ 1349-58	

Раздел 1.6. Предприятия сыродельной и маслодельной промышленности

1	2	3	4	5	6
1.6.1	Смывы: Санитарное состояние предприятий, качество мойки и дезинфекция оборудования, инвентаря, ванны, молокопроводов и т.д., рук работающих, спецодежды и т.д.	Бактерии группы кишечных палочек.* Коагулазоположительные стафилококки; Общая бактериальная обсемененность.	4	Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом и МЗ СССР 5.01.76 г.	* Бактерии группы кишечных пал. в СЭС определяют с подтверждением
1.6.2	Сыр (в конце созревания)	Бактерии группы кишечных палочек.* Коагулазоположительные стафилококки.	3 - 4	-"	-"
1.6.3.	Сыр плавленый.	Бактерии группы кишечных палочек.* Коагулазоположительные стафилококки. Общее количество микроорганизмов.	-"	-"	-"
1.6.4.	Все виды сладкосливочного масла.	Общее кол-во микроорганизмов. Бактерии группы кишечных палочек.*	2 - 4	-"	-"
1.6.5.	Все виды кислосливочного масла.	Коли-титр.*	2 - 4	То же, что в п. 6.1	-"
1.6.6.	Смывы: Санитарное состояние упаковочного материала - фольги,	Бактерии группы кишечных палочек.*	2 - 4	-"	-"

1.6.7.	пленки, фольги-полиэтилена, тары. Вода.	На соответствие ГОСТ 2874-82.	2 - 4	ГОСТ 2874-82.	
1.6.8.	Воздух помещений (10 л).	Общее кол-во бактерий, дрожжи, плесени.	2 - 4	Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Минмясомолпром СССР 7.05.76. МЗ СССР 5.01.76. Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79 г.	
1.6.9.	Маточные и рабочие растворы дезсредств.	Соответствие концентрации растворов.	2 - 4		

Раздел 1.7. Предприятия маргариновой промышленности

1.7.1.	Смывы: Оборудование, трубопроводы после мойки и дезинфекции, банки, пергамент, подпергамент, полимерная пленка, кашированная фольга, картонные заготовки.	Общее количество бактерий. Бактерии группы кишечных палочек.	4	Инструкция по санитарно-бактериолог ическому контролю производства на предприятиях маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности. Минпищепром СССР, МЗ СССР 24.12.81.	
1.7.2.	Смывы: Руки персонала, соприкасающиеся с чистым оборудованием или продукцией; крышки майонезных банок.	Бактерии группы кишечных палочек.	4	-"	
1.7.3.	Маргарин, майонез.	Общее кол-во бактерий. Бактерии группы кишечных палочек. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы.	4	1. Инструкция по санитарно-бактериолог ическому контролю производства на предприятиях маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности. Минпищепром СССР, МЗ СССР 24.12.81. 2. Инструкция о порядке расследования, учета и	

1.7.4.	Заквасочная культура для майонеза.	Микроскопический анализ.	4	проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.73. N 1135-73. То же, что в п. 1.7.3. - 1.	
--------	------------------------------------	--------------------------	---	---	--

Раздел 1.8. Предприятия мясоперерабатывающей промышленности

1.8.1. 1.8.1.1.	Колбасный цех. Смывы: до работы - обвалочное, ливерное отделения - оборудование, шприцовочное, инвентарь, тара, руки персонала, санодержатель и т.д.; оборудование машинного отделения.	Бактерии группы кишечных палочек. Патогенная флора сем. кишечных, в т.ч. сальмонеллы.	4	1. Методические указания по санитарному контролю за предприятиями мясной промышленности. МЗ СССР 30.09.74. N 1185-74. Москва 1976 г. 2. ГОСТ 9958-81. 3. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.73. N 1135-73. Москва 1975 г. ГОСТ 9792-73 ГОСТ 9958-81	
1.8.1.2.	Смывы (изделия без оболочек). Поверхность готовой продукции.	Общая микробная обсемененность; бакт. группы кишечных палочек.	4		
1.8.1.3.	Готовая продукция.	1. Общее кол-во микробов. 2. Бактерии группы кишечных палочек. 3. Сальмонеллы.	4	# ГОСТ 9958-81. 2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда	

		4. Сульфитредуцирующие клостридии. 5. Коагулазоположительные стафилококки. 6. Бактерии рода протей.		особо скоропортящихся продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81. N 2510-81.	
1.8.2. 1.8.2.1.	Консервный цех. Смывы (до начала работ). оборудование; инвентарь, руки персонала, санодежда и т.д.	1. Общая микробная обсемененность. 2. Бактерии группы кишечных палочек.	4	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания. Утв. МЗ СССР 18.09.73. N 1191-73.	
1.8.2.2.	Готовая продукция, консервы полные.*	* Патогенные микроорганизмы.	-	1. То же, что в п. 1.8.2.1. 2. ГОСТы: 10444.0-75, 10444.1-75, 10444.2-75, 10444.7-75, 10444.9-75 10444.10-75.	* - СЭС при эпидситуации.
1.8.3. 1.8.3.1.	Цех по производству пастеризованных ветчинных консервов. Смывы: инвентарь, жестяные банки, крышки (после	1. Бактерии группы кишечных палочек. 2. Бактерии рода	6 - 8	Инструкция о порядке микробиологического контроля производства	* - ведомственная

	санобработки), руки персонала, санодержда.	протей. 3. Термофильные микроорганизмы.*		пастеризованных ветчинных консервов. Утв. Минмясомолпром # СССР 30.06.82. Согл. МЗ СССР 29.06.82. N 123-5/594-11.	лаборатория.
1.8.3.2.	Ингредиенты - желатин, черный перец, поваренная соль, фосфаты, сахар, глюкоза*.	Количество мезофильных аэробных и фак. анаэробных микроорганизмов.	6 - 8	То же, что в п. 1.8.3.1.	-"
1.8.3.3	Готовая продукция.	Коагулазоположительные стафилококки. Клостридии перфрингес. B. cereus botulinum;	-"	То же, что в п. 1.8.3.1. 2. ГОСТ 10444.2-75, 3. ГОСТ 10444.7-75, 4. ГОСТ 10444.9-75, 5. ГОСТ 10444.10-75	
1.8.3.4	Воздух помещений, в котором находится сырье до закатки банок.	Содержание микроорганизмов в 1 м3.	-"	То же, что в п. 1.8.3.1.	
1.8.4.	Цех по производству консервов для детского питания.				
1.8.4.1.	Смывы: оборудование, инвентарь, емкости, трубопроводы и т.д. консервные банки.	1. Общая бактериальная обсемененность. 2. Бактерии группы кишечных палочек. 3. Бактерии рода протей.	12	В соответствии с НТД, указанной во "Временных санитарно-гигиенических требованиях к производству мясных консервов для питания детей раннего	

1.8.4.2.	Смывы: Руки работающих, санодежда.	Бактерии группы кишечных палочек.	12	возраста". Минмясомолпром СССР 4.05.79. Согл. МЗ СССР 29.05.79. То же, что в п. 1.8.4.1.
1.8.4.3.	Готовая продукция.	1. Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы. 2. Бактерии группы Bac. subtilis - licheni - formis 3. Термофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы. 4. Мезофильные и термофильные облигатные анаэробы.	12	В соответствии с НТД, указанной во "Временных санитарно-гигиеническ их требованиях к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста". Минмясомолпром СССР 4.05.79. МЗ СССР 29.05.79.
1.8.4.4.	Водопроводная вода питьевая.	На соответствие ГОСТ 2874-82.	12	ГОСТ 2874-82.
1.8.4.5.	Маточные и рабочие растворы дезсредств.	На соответствие концентрации растворов.	12	Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79 г.
1.8.4.6.	Воздух.	Содержание микроорганизмов в 1 м3.	12	Инструкция о порядке микробиологического контроля производства пастеризованных ветчинных консервов. Утв.

				Минмясомолпромом	
				СССР 30.06.82. МЗ	
				СССР 29.06.82.	
				N 123-5/594-11.	

Раздел 1.9. Предприятия рыбоперерабатывающей промышленности

1.9.1.	Смывы: оборудование, инвентарь, различные машины, руки работающих, санодержка и т.д. в цехах - рыбопосольном, консервном, копильном, икорном.	Общая бактериальная обсемененность. Бактерии группы кишечных палочек.	4	Санитарные правила для рыбоперерабатывающих предприятий (береговых). Утв. МЗ СССР 17.08.71. N 931-71.	
1.9.2.	Рыба горячего и холодного копчения.	Мезофильные аэробные и фак. анаэробные микроорганизмы. Бактерии группы кишечных палочек. Коагулазоположительные стафилококки. Сальмонеллы.	4	1. Методическая инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла. Утв. Минрыбхозом СССР 15.12.77. Ленинград 1978 г. 2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особоскорпортующихся пищевых продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81 г. N 2510-81.	
1.9.3.	Кулинарное				

1.9.3.1.	производство. Смывы (до начала работ) руки рабочих и санодержа.	Бактерии группы кишечных палочек.	12	То же, что в п. 1.9.2 - 1.	
1.9.3.2.	Смывы: инвентарь и оборудование.	Общая бактериальная обсемененность. Бактерии группы кишечных палочек.	12	-"	
1.9.3.3.	Смывы: бумага для перестилки ящиков, тара для мелкой расфасовки.	Общая бактериальная обсемененность.	12	-"	
1.9.3.4.	Вода питьевая.	На соответствие ГОСТ 2874-82.	6	ГОСТ 2874-82.	
1.9.3.4.2. #	При децентрализованном водоснабжении.	-"	12	-"	
1.9.3.5.	Готовая продукция кулинарного производства.	Общее кол-во микроорганизмов. Бактерии группы кишечных палочек. Коагулазоположительные стафилококки. Сальмонеллы.	8	1. Методическая инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла. Утв. МЗ СССР 9.03.78. 2. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особоскорпортующихся пищевых продуктов и	

1.9.3.6.	Смывы: холодильные камеры.	Плесени	6	методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81. N 2510-81. Временная инструкция по оценке зараженности стен и воздуха холодильных камер плесенью. Согл. с МЗ СССР 24.05.68 г. консервов #	Комментарий ГАРАНТа
1.9.7.	Консервное производство				
1.9.7.1.	Смывы: оборудование, посуда, инвентарь, закаточные, наполнительные, режущие машины, маслопроводы, томатопроводы, разливочные машины, масломерные трубки, руки персонала, санобустройство (в соусоварочном отделении, моечном отделении; автоклавном отделении).	Общая микробная обсемененность. Бактерии группы кишечных палочек.	4	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания. Утв. МЗ СССР 18.09.73. N 1191-73.	
1.9.7.2.	Контроль стерильности после	На соответствие ГОСТ 10444.0-75.	4	ГОСТ 10444.0-75. Консервы. Методы	

1.9.7.3.	автоклавирования. Готовая продукция консервного цеха.	* Патогенные микроорганизмы.	4	микробиологического анализа. Подготовка консервов к анализу. 1. То же, что в п. 1.9.7.1. 2. ГОСТ 10444.0-75, 3. ГОСТ 10444.1-75, 4. ГОСТ 10444.2-75, 5. ГОСТ 10444.7-75, 6. ГОСТ 10444.8-75, 7. ГОСТ 10444.9-75 8. ГОСТ 10444.10-75.	* - по эпидпоказаниям
----------	--	------------------------------	---	--	-----------------------

Раздел 1.10. Консервные заводы по переработке овощей и фруктов

1.10.1.	Смывы: транспортёры, машины для мойки и измельчения овощей и фруктов, протирачные машины, оборудование для бланширования, гомогенизаторы, шланги, танки и др. оборудование.	Общая микробная обсемененность. Бактерии группы кишечных палочек.	2 раза в 1 мес. в сезон переработки.	Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на плодоовощном консервном предприятии. Утв. МЗ СССР 23.03.82 г.
1.10.2.	Продукция перед стерилизацией в закатанных банках - особенно консервы для детского питания.	Общая бактериальная обсемененность. Присутствие спор облигатных мезофильных и термофильных анаэробов. Определение цикла спор термофильных бацилл.	1 раз в месяц в сезон переработки. 2 раза для детского питания	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания. МЗ СССР 18.09.73. N 1191-73.
1.10.3.	Смывы: оборудование, инвентарь, аппараты, упаковочные материалы, тара в цехах по производству детских консервов.	То же, что в п. 1.10.1.	3 раза в мес. в сезон переработки	1. То же, что в п. 1.10.2. 2. Требования к таре и оборудованию, используемых при производстве консервов для детского питания. Минпищепром

					СССР 15.02.79. Согл. МЗ СССР 17.01.79. N 123-11/731 3. Основные санитарно-гигиеническ ие и организационно-технич еские требования к предприятиям и цехам, вырабатывающим консервы для детского питания. Минпищепром СССР Утв. 9.09.77. Согл. МЗ СССР 23.08.77. N 123-14/1987-1. 1. То же, что в п. 1.10.2. 2. То же, что в п. 1.10.3 (3).	
1.10.4.	Вода.	Присутствие облигатных мезофильных анаэробов.	спор	1 р. в м-ц.		
1.10.5. 1.10.5.1.	Готовая продукция. Консервы группы А: зеленый горошек - ГОСТ 15842-70, фасоль стручковая - ГОСТ 15979-70, кукуруза сахарная ГОСТ 15877-70, Консервы овощные, овощно-фруктовые, мясные, овощно-мясные для	Патогенные микроорганизмы.		1 раз в м-ц в сезон переработки.	Инструкция о порядке санитарно-техническог о контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания. МЗ СССР 18.09.73 г.	

	детского питания - ГОСТ 16440-70, ГОСТ 5.2047-73.			N 1191-73. ГОСТы: 10444.0-75, 10444.1-75, 10444.2-75, 10444.7-75, 10444.8-75, 10444.9-75, 10444.10-75.	
Комментарий ГАРАНТа					
В соответствии с приказом Росстандарта от 24 ноября 2010 г. N 510-ст ГОСТ 15877-70 не применяется на территории РФ с 1 января 2012 г. и введен в действие ГОСТ Р 53958-2010 "Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия"					
1.10.5.2.	Консервная группа А Первые и вторые обеденные блюда без мяса и с мясом, заправки для первых обеденных блюд, консервы-полуфабри каты для общественного питания и др. консервы, имеющие рН выше 4,4.	-"	-"	То же, что в п. 1.10.5.1.	
1.10.5.3.	Консервы группы Б: неконцентрированны е томатопродукты, цельноконсервирова нные томаты, томатные напитки.	* Патогенные микроорганизмы.	-"	То же, что, в п. 1.10.5.1.	* - По эпидпоказа ниям.
1.10.5.4.	Консервы группы Б: концентрированные томатопродукты, имеющие 12% и более сухих веществ.	-"		То же, что в п. 1.10.5.1.	-"
1.10.5.5.	Консервы группы В:	-"		То же, что в п. 1.10.5.1.	-"

слабокислые овощные маринады и др. продукты, имеющие рН 3,7 - 4,4.				
---	--	--	--	--

Раздел 1.11. Предприятия холодильной промышленности

1.11.1.	Машины. Смывы: оборудование, варочные автоматы, мелкий инвентарь, руки работающих, санодежда и т.д.	Бактерии группы кишечных палочек. Общая бактериальная обсемененность*.	6	1. Методические указания по санитарно-бактериолог ическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Утв. МЗ СССР 31.12.82. N 2657-82. 2. Временная инструкция по микробиологическому контролю производства быстрозамороженных готовых мясных блюд. Согл. МЗ СССР 7.01.77. То же, что в п. 1.11.1 (2) .	* - при контроле за эффективн остью моющих средств.
1.11.2.	Смывы: алюминиевая фольга, формочки, целлофан, картонные коробки и т.п.	Бактерии группы кишечных палочек.	6		
1.11.3.	Готовые блюда.	Количество мезофильных аэробных и фак. анаэробных микроорганизмов; Бактерии группы кишечных палочек. Коагулазоположитель ные стафилококки.	6	1. То же, что в п. 1.11.1. (1). 2. -" - (2) 3. Временные указания по микробиологическим нормативам для ряда особо скоропортящихся	

1.11.4.	Смывы: холодильные камеры.	Сальмонеллы. Плесени.	пищевых продуктов и методам их исследования. Утв. МЗ СССР 30.12.81. N 2510-81. Временная инструкция по микробиологическому контролю производства быстрозамороженных готовых мясных блюд. Согл. с МЗ СССР 7.01.77 г.
---------	----------------------------	------------------------------	---

Раздел 1.12. Предприятия пивобезалкогольной промышленности

1.12.1.	Смывы: оборудование, инвентарь, стеклотара, руки работающих.	Бактерии группы кишечных палочек. Плесени. Дрожжи.	4	Технологическая инструкция: санитарно-микробиоло гический контроль пивоваренного и безалкогольного производства. Утв. Минпищепром # СССР 29.04.80 г.	Комментарий ГАРАНТа
1.12.2.	Готовая продукция.	Общая бактериальная обсемененность. Коли-индекс. Дрожжи.	4	-"	
1.12.3.	Вода питьевая.	На соответствие ГОСТ 2874-82.	12	ГОСТ 2874-82.	

Раздел 1.13. Предприятия хлебопекарной промышленности

1.13.1.	Смывы: оборудование, тара, руки персонала в цеху готовой продукции.	Бактерии группы кишечных палочек.	6	Методические указания по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские и кремовые изделия. Утв. МЗ СССР 26.09.1975 г. N 1351-75	
1.13.2.	Вода питьевая.	На соответствие ГОСТ 2874-82	6	ГОСТ 2874-82	
1.13.3.	Кондитерский цех			В соответствии с пунктом 1.1.3.	

Раздел 1.14. Предприятия макаронной промышленности

1.14.1.	Смывы: оборудование моечного отделения, инвентарь, бастуны, матрицы.	Бактерии группы кишечных палочек.	4 - 6	Санитарные правила для предприятий макаронной промышленности. Утв. МЗ СССР 29.08.72 г. N 989-72.	
1.14.2.	Смывы: после обработки с поверхности яиц и сит в яйцебитне; руки работающих, спецодежда .	1. Бактерии группы кишечных палочек. 2. Патогенные микроорганизмы сем. кишечных.	4 - 6	-"	
1.14.3.	Яичная масса.	1. -" 2. -"	-"	-"	
1.14.4.	Смывы: упаковочная тара и материалы.	1. -"	-"	-"	
1.14.5.	Вода питьевая.	На соответствие ГОСТ 2874-82	6 - 12	ГОСТ 2874-82	
1.14.6.	Маточные и рабочие растворы дез. средств.	На соответствие концентрации растворов	- 4	Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79.	

Раздел 1.15. Предприятия пищевого концентратного производства

1.15.1.	Смывы: оборудование, инвентарь, тара, руки работающих.	1. Общая бактериальная обсемененность. 2. Колиформы или бактерии кишечных палочек, группы #	4	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пищевых концентратов, пищевых продуктов сублимационной сушки и быстрозамороженных. Часть I. Минпищепром и Минплодоовощхоз СССР Утв. 8.12.82 г. N 32-3-4/578	
1.15.2.	Воздух	Общая бактериальная обсемененность. 2. Плесени.	4	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пищевых концентратов, пищевых продуктов сублимационной сушки и быстрозамороженных. Часть I. Минпищепром и Минплодоовощхоз СССР Утв. 8.12.82 г. N 32-3-4/578	
1.15.3.	Вода питьевая.	На соответствие ГОСТ 2874-82	12	ГОСТ 2874-82	
1.15.4.	Морозильные камеры.	Дрожжи.	4	То же, что в пункте 1.15.1.	
1.15.5.	Готовая продукция.				
1.15.5.1.	Пищевые	1. Общая	-"	-"	

1.15.5.2.	концентраты I и II блюд, сухие овощи, сухой мясной фарш, картофелепродукты, отвары, мука и готовые детские смеси, замороженные косточковые плоды. Сухофрукты	бактериальная обсеменность. # 2. Колиформа. 3. Плесневые грибы. 1. -"- 2. -"- 3. E. coli 4. Плесневые грибы.	4	-"	
-----------	--	---	---	----	--

Раздел 1.16. Предприятия чайной промышленности

1.16.1.	Смывы: с внутренних поверхностей агрегатов, аппаратуры, автоматов; руки работающих и т.д.	1. Бактерии группы кишечных палочек. 2. Плесень.	6	Санитарные правила для предприятий чайной промышленности. Утв. МЗ СССР от 31.05.72 г. N 977-72	
1.16.2.	Полуфабрикат чая.	Плесени, бактерии группы кишечных палочек.	4	-"	
1.16.3.	Маточные и рабочие растворы дез. средств.	Соответствие концентрации растворов.	4	Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79 г.	

Раздел 1.17. Некоторые импортируемые продукты питания

1.17.1.	Мясные изделия, меланж яичный, молочные продукты, сыры, детские сухие смеси, рыбопродукты, сухие фрукты.	На соответствие микробиологическим нормативам.	По мере поступления	1. Инструкция по проведению Государственного санитарного надзора за импортируемыми в СССР пищевым сырьем и продуктами питания. МЗ СССР 30.03.82 г. N 2543-82. 2. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях. Утв. МЗ СССР 20.12.1973 г. N 1135-73. 3. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. Утв. Минмясомолпромом СССР. 7.01.76 г. согл. с МЗ СССР 5.01.76 г. 4. ГОСТ 10970-74	
---------	--	--	---------------------	---	--

			"Молоко коровье обезжиренное сухое". 5. Технические условия 49689-82 "Смеси сухие молочные для детского питания". 6. Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания. Утв. МЗ СССР 18709-73 N 1191-73.	
--	--	--	---	--

Глава 2. Вода

Раздел 2.1. Вода питьевая централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения

1	2	3	4	5	6
2.1.1.	Вода питьевая перед поступлением в сеть				
2.1.1.1.	На водопроводах из поверхностных источников	Основные: индекс БГКП,	1 раз в месяц	ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая" Гост 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа".	

Комментарий ГАРАНТа

Приказом Ростехрегулирования от 15 октября 2009 г. N 457-ст применение на территории РФ ГОСТ 18963-73 прекращено с 1 июля 2011 г. в части раздела 1 "Метод отбора, хранения и транспортирования проб воды", в связи с утверждением и введением в действие **ГОСТ Р 53415-2009** "Вода. Отбор проб для микробиологического анализа"

2.1.1.2.	На водопроводах из подземных источников	индекс БГКП, ОМЧ Дополнительные: патогенные и условно-патогенные бактерии	а) при стабильно хорошем качестве воды - 1 раз в квартал б) при колебаниях качества воды в источнике - 1 раз в месяц По эпидпоказаниям	Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде. Утв. МЗ СССР 28.5.80. Инструктивно-методические указания по обнаружению	
----------	---	--	--	---	--

2.1.2.	Вода питьевая в распределительной сети	Основные: индекс БГКП, ОМЧ	Число проб в зависимости от обслуживаемого СЭС населения		возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы в воде. Утв. МЗ СССР, 5.3.74. N 1150-74. ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая" ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа"	Кратность контроля санэпидслужбой определяется в каждом конкретном случае в зависимости от состояния централизованных систем водоснабжения, эпидситуации т.п.
			Число обслуживаемого населения (человек)	число проб в месяц		
			до 10000 до 50000 до 100000 до 1000000 свыше 1000000	1 5 10 20 60		
		Дополнительные: показатели свежего загрязнения (E.col:), патогенные и условно-патогенные бактерии	При обнаружении бактериального загрязнения воды свыше 3 БГКП в 1 л воды по эпидпоказаниям		-"	
					Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной	

				природы. Утв. МЗ СССР 28.5.80; Инструктивно-методич еские указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы в воде. Утв. МЗ СССР 5.3.74.N 1150	
--	--	--	--	--	--

2.2. Вода децентрализованного хозяйственно-питьевого водоснабжения

1	2	3	4	5	6
2.2.1.	Вода колодцев и каптажей родников общественного пользования	Основной: индекс БГКП Дополнительные: патогенные и условно-патогенные бактерии	1 раз в каждый характерный для данной климатической зоны сезон По эпидпоказаниям	Санитарные правила по устройству и содержанию колодцев и каптажей родников, используемых для децентрализованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Утв. МЗ СССР 20.2.75. N 1226-75 ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа". Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде. Утв. МЗ СССР 28.5.80.	
2.2.2.	Вода колодцев, родников, хаузов, каризов индивидуального пользования	Индекс БГКП, патогенные бактерии	по эпидпоказаниям	-"	

2.3. Вода источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения

2.3.1.	Поверхностный источник (эксплуатируемый)	Основные: индекс ЛКП, ОМЧ Дополнительные: патогенные бактерии*	1 раз в месяц а) в случаях превышения регламента по коли-индексу - 1 раз месяц; б) при неблагоприятной санитарной и эпидемической обстановке 1 раз в месяц	ГОСТ 17.1.3.03-77 "ОПГ. Правила выбора и оценка качества источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения" Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов. Утв. МЗ СССР 19.1.81. N 2285-81 -"	* - чаще по эпидпоказаниям
2.3.2.	Выбор нового поверхностного источника	индекс ЛКП ОМЧ индекс E.col; индекс колифагов энтерококки патогенные бактерии	1 раз в месяц		
2.3.3.	Подземный источник (эксплуатируемый)	основные: индекс БГКП, ОМЧ дополнительные: показатели свежего фекального загрязнения (E.col)	1 раз в квартал При обнаружении колебаний в уровне бактериального загрязнения для установления его характера и источника.	ГОСТ 17.1.3.03-77 ОПГ. Правила выбора и оценка качества источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа".	Периодичность контроля устанавливается с учетом степени надежности, постоянства состава воды в зависимости от местных природных, гидрологическ

		патогенные и условно-патогенные бактерии	При неблагоприятной эпидобстановке	ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа". Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций. Утв. МЗ СССР 5.3.74 N 1150-74 Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде. Утв. МЗ СССР 28.5.80	их условий, эпидобстановки и т.п. Анализ проводят в каждый характерный для данной климатической зоны период.
2.3.4.	Выбор нового подземного источника	Индекс БГКП ОМЧ индекс E.coli: индекс колифагов индекс энтерококков патогенные и условно-патогенные бактерии	В течение года в каждый характерный в данном климатическом районе период, из каждого водоносного горизонта по		

			две пробы с интервалом отбора не менее 24 часа		
--	--	--	---	--	--

4. Вода водоемов

Комментарий ГАРАНТа

2.4.1.	В зоне рекреации (морских и пресных)	Основной: индекс ЛКП дополнительные: патогенные бактерии (сальмонеллы, шигеллы и др.) стафилококки	2 раза до начала купального сезона 2 раза в месяц в период купального сезона В случаях превышения регламента по коли-индексу - 1 раз в месяц, чаще - при неблагоприят ной эпидобстанов ке В период водопользова ния 1 раз в месяц по эпидпоказани ям	ГОСТ 17.1.5.02-80 "ОПГ. Гигиенические требования к зонам рекреации отдных # объектов" Методические указания по санитарно-микробиолог ическому анализу воды поверхностных водоемов. Утв. МЗ СССР 19.1.81 N 2285-81	-
2.4.2.	Вода водоемов в черте населенного пункта	Основной: индекс ЛКП дополнительные: патогенные бактерии (сальмонеллы, шигеллы и др.).		Правила охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами. Утв. МЗ СССР 16.5.74 N 1166 Методические указания по санитарно-микробиолог ическому анализу воды поверхностных водоемов. Утв. МЗ СССР 19.1.81. N 2285-81	

2.5. Вода купально-плавательных бассейнов

2.5.1.	Вода купально-плавательных бассейнов с пресной водой	Основной: индекс БГКП, ОМЧ дополнительные: энтерококки, стафилококки, патогенные бактерии	1 раз в месяц При превышении регламента по коли-индексу при эпидпоказаниям #	Рекомендации по обеззараживанию воды, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму эксплуатации купальных плавательных бассейнов Утв. МЗ СССР 19.3.75 N 1229-75 ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа. Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов. Утв. МЗ СССР 19.1.81 N 2285-81 Инструктивно-методические указания по устройству, эксплуатации и санитарному контролю плавательных бассейнов с морской водой. Утв. МЗ СССР 5.6.76 N 1437-76	
2.5.2.	Вода купально-плавательных бассейнов с	Индекс БГКП, ОМЧ, стафилококки Показатели свежего	1 раз в квартал, чаще - по	Инструктивно-методические указания по устройству,	

	морской водой	фекального загрязнения (E.coli, энтерококки) патогенные бактерии	эпидпоказани ям при превышениям регламента по коли-индексу с целью выявления причин загрязнения по эпидпоказани ям	эксплуатации и санитарному контролю плавательных бассейнов с морской водой. Утв. МЗ СССР 5.7.76 N 1437-76. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологи ческого анализа". Методические указания по санитарно-микробиолог ическому анализу воды поверхностных водоемов. Утв. МЗ СССР 19.1.81 N 2285-81 Методические указания по гигиеническому контролю загрязнения морской среды. Утв. МЗ СССР 17.X.80 г. N 2260-80	
2.5.3.	Морская вода в местах заборов для купально-плавательн ых бассейнов	Индекс ЛКП, энтерококки	1 раз в квартал,		

2.6. Сточные воды

2.6.1.	Хозяйственно-бытовые сточные воды; сточные воды инфекционных больниц; животноводческих комплексов и ветеринарных учреждений (перед спуском в водоем после обеззараживания)	Основные: ЛКП Дополнительные: патогенные бактерии*	1 раз в квартал При оценке эффективности и обеззараживания; в случаях превышения регламента по коли-индексу - 1 - 2 раз в год, чаще - по эпидпоказаниям	Правила охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами Утв. МЗ СССР N 5.74 N 1165 Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы. Утв. МЗ СССР 5.3.74 N 1150-74 Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде. Утв. МЗ СССР 28.5.80. Методические рекомендации по изучению влияния животноводческих комплексов на окружающую среду N 2289-81 Методические рекомендации по осуществлению надзора за сооружениями по	* - В сточных водах до поступления на: очистные сооружения для обнаружения источников инфекции, изучения циркуляции возбудителей среди населения канализованного населенного пункта. При спуске сточных вод в водоем контролируют
--------	---	--	---	---	---

2.6.2.	Сточные воды промышленных предприятий микробиологического синтеза; производства бактериальных препаратов	Грибы-продуценты	очистке и обезвреживанию навоза и сточных вод ветеринарных учреждений. Утв. МЗ СССР 17.5.78 N 1847 Методические рекомендации по индикации грибов-продуцентов рода Candida и белка в объектах окружающей среды при производстве кормовых дрожжей. Утв. МЗ СССР 1983 г.	влияние в 1 км выше первого пункта водопользования
--------	--	------------------	--	--

Глава 3. Детские дошкольные учреждения (ясли, ясли-сады, детские сады, дома ребенка, детские дома для детей дошкольного возраста)

1	2	3	4	5	6
3.1.	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблоками детских дошкольных учреждений	ОМЧ; титр БГКП	2 раза в год	"Инструктивно-методические указания по организации и проведению СЭС лабораторных исследований по разделу гигиены детей и подростков" Утв. Минздравом СССР от 09.09.67 г. N 691-67	При выполнении смывов из изолятора, из медицинских комнат исследование проводить по приказу Минздрава СССР N 720
3.2.	Смывы. Предметы инвентаря и оборудования пищеблока, столовая и чайная посуда и приборы буфетов-раздаточных. Игрушки из групповых и игровых. Медицинский инструментарий и предметы ухода за детьми из изолятора и медицинской комнаты.	БГКП	1 раз в год	"Методика санитарно-бактериологического контроля на предприятиях общественного питания, торговля пищевыми продуктами" Утв. Минздравом СССР 31 декабря 1982	
3.3.	Бассейн, вода из ванн. Смывы. Стены ванн, инвентарь раздевалок, душевых и т.д.	ОМЧ: титр БГКП; БГКП	1 раз в неделю 1 раз в месяц	"Рекомендации по обеззараживанию, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму, эксплуатации купально-плавательных бассейнов"	

				Минздрав СССР N 1229-75 от 19.03.75 г.		
--	--	--	--	---	--	--

4. # Учебно-воспитательные учреждения (школы, школы-интернаты, детские дома, профтехучилища, техникумы и другие средние специальные учебные заведения)

Комментарий ГАРАНТа

4.1.	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблоками детских дошкольных и подростковых учреждений	ОМЧ, титр БГКП	2 раза в год	"Инструктивно-методические указания по организации и проведению СЭС лабораторных исследований по разделу "Гигиены детей и подростков", Утв. МЗ СССР от 09.09.67 г. N 691-67	
4.2.	Смывы. Предметы инвентаря и оборудования пищеблоков, столовая и чайная посуда, приборы буфетов раздаточных. Игрушки из групповых и игровых. Медицинский инструментарий и предметы ухода за детьми из медицинских комнат. Руки и спецодежда персонала.	БГКП	1 раз в год	"Методика санитарно-бактериологического контроля на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами". МЗ СССР 31.12.82 г.	При выполнении изоляторов и медицинских комнат исследование проводить по приказу МЗ СССР N 720
4.3.	Бассейны - вода в 2-х точках до поступления на фильтр и после выхода с фильтра в период наибольшей нагрузки плавательного бассейна. Смывы.	ОМЧ; титр БГКП; наличие энтерокока*	1 раз в неделю	"Рекомендации по обеззараживанию, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму, эксплуатации купально-плавательных бассейнов" Минздрав СССР N 1229-75 от	* - по показаниям

	Предметы оборудования и инвентаря.	БГКП	1 раз в месяц	19.03.75 г.	
--	---------------------------------------	------	------------------	-------------	--

Глава 5. Пионерские лагеря

1	2	3	4	5	6
5.1.	Вода питьевая, Водоисточник	см. глава 2	"Вода питьевая"		
5.2.	Вода водоема Водоем	Основные - ЛКП * дополнительные	2 раза в месяц до сезона купания; 2 раза в месяц в период сезона купания	1. ГОСТ 17.1.5.72-80 "Охрана природы. Гидросфера. Гигиенические требования к зонам рекреации водных объектов". 2. Методические указания по санитарно-микробиол огическому анализу воды поверхностных водоемов. Утв. МЗ СССР 19.01.81 N 2285-81. 3. Санитарные правила устройства, оборудования и эксплуатации пляжей. Утв. МЗ СССР N 467-64 от 18.07.64. 4. Санитарные правила устройства, содержания и организации режима пионерских лагерей. Утв. МЗ СССР 30.09.75 N 1355-75.	* - по эпидпоказ аниям

5.3.	Пищеблок	См. раздел "Предприятия общественного питания".		
5.4.	Бассейн	См. раздел "Купально-плавательные бассейны".		
5.5.	Почва. Спортивные и игровые площадки. Зоны отдыха.	титр-коли; титр-перфрингенс; энтерококки	2 раза до открытия лагеря; и 2 раза после первой смены	"Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы". Утв. МЗ СССР 19.02.81 г. N 2293-81 и Утв. МЗ СССР, N 1446-76

6. # Аптеки лечебно-профилактических учреждений и хозрасчетные

Комментарий ГАРАНТа

6.1.1.	Лекарственные стерильные средства	Исследование на стерильность	не реже 1 раза в квартал	Приказ МЗ СССР N 79 от 25.02.57 г. "Об утверждении инструкции по санитарному режиму в аптеках", Приложение N 2 к Приказу N 79 и "Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках" МЗ СССР N 1201-74 от 04.12.74 г.	
6.1.2.	Готовые лекарственные средства (нестерилизованные) дистиллированная вода, вспомогательные материалы и полуфабрикаты.	ОМЧ; титр БГКП; плесневые грибы.	-"	-"	
6.1.3.	Смывы. Инвентарь, оборудование, лабораторное стекло, укупорочный материал, руки и спец.одежда персонала.	ОМЧ; БГКП; плесневые грибы	-"	-"	
6.2.1.	Дистиллированная	ОМЧ;	не реже 2	Приказ Минздрава	

	вода, используемая для приготовления инъекционных растворов и глазных капель. Раствор хлорида натрия. Глазные капли (нестерильные). Инъекционные растворы до их стерилизации	БГКП и плесневые грибы	раз квартал	в	СССР N 573 от 30.11.62 г. "Об утверждении временных нормативов предельно-допустимого содержания непатогенных микроорганизмов в лекарственных формах аптек" и "Методические указания" МЗ СССР N 1201-74 г.
6.2.2.	Инъекционные растворы после их стерилизации	Исследование на стерильность	-"	-"	Приложение N 2 к приказу МЗ СССР N 720 от 31.07.78 г. "Инструкция по бактериологическому контролю комплекса гигиенических мероприятий в ЛПУ (отделениях хирургического профиля в палатах и отделениях реанимации и интенсивной терапии" Приложение N 2 к приказу МЗ СССР N 720 от 31.07.78 г. "Инструкция по
6.3.	Глазные капли, подвергнутые стерилизации	Исследование на стерильность	не реже 2 раз квартал	в	Приложение N 2 к приказу МЗ СССР N 720 от 31.07.78 г. "Инструкция по

				бактериологическому контролю комплекса гигиенических мероприятий в ЛПУ (отделения хирургического профиля, палатах и отделениях реанимации и интенсивной терапии"	
--	--	--	--	--	--

7. # Родильные дома

Комментарий ГАРАНТа

7.1.	Воздушная среда (родильный зал первого и второго отделения, палаты для новорожденных первого и второго отделения, палаты для недоношенных и травмированных детей, послеродовые палаты первого и второго отделений, операционные, манипуляционные, комнаты сбора и стерилизации грудного молока)	Общее содержание микроорганизмов в 1 м3 Содержание золотистого стафилококка в 1 м3	не реже 4 раз в год 1 раз в квартал. Вне плана обследован ия по эпид. показаниям и после профилактич. закрытия	Приказ МЗ СССР N 1230 от 06.07.79 г. "О профилактике заболеваний в акушерских стационарах", приложение N 4 "Инструкция по бактериологическому контролю эффективности санитарно-гигиенических мероприятий в акушерских стационарах".	Бактериологические лаборатории ЛПУ проводят контроль не реже 1 раза в месяц
7.2.	Смывы. Предметы ухода за новорожденными, родильницами и роженицами) инвентарь, оборудование, руки и спецодежда персонала). Предметы оборудования комнаты для сбора и пастерилизации # грудного молока.	БГКП, золотистый стафилококк, синегнойная палочка, протей.	-"	-"	
7.3.	Грудное молоко	ОМЧ;	-"	-"	

7.4.	после пастеризации Лекарственные средства не стерильные. Аптека. Пост медицинской сестры; палата новорожденных.	титр БГКП. ОМЧ; ВГКП, плесневые грибы.	Не реже 4 раз в год. 1 раз в квартал. Вне плана обследован ия по эпид. показаниям и после профилак. закрытия.	Приказ МЗ СССР N 1230 от 06.07.79 г. "О профилактике заболеваний в акушерских стационарах", приложение N 4 "Инструкция по бактериологическому контролю эффективности санитарно-гигиеничес ких мероприятий в акушерских стационарах."	
7.5.	Лекарственные средства стерильные. Жидкости, используемые для питья новорожденных, масла, применяемые для ежедневного туалета новорожденных	Исследование на стерильность	-"	-"	
7.6.	Перевязочный шовный материал, медицинский инструментарий, системы	-"	-"	-"	

| | переливания крови | | | |

8. # Лечебно-профилактические учреждения (отделения хирургического профиля, палаты и отделения реанимации и интенсивной терапии)

Комментарий ГАРАНТа

8.1.	Воздушная среда (операционные блоки, перевязочные, послеоперационные палаты, отделения и палаты реанимации и интенсивной терапии)	Общее содержание микробов в 1 м3 Содержание золотистого стафилококка в 1 м3	Не реже 2 раз в год	Приказ МЗ СССР N 720 от 31.07.78 г. "Об улучшении медицинской помощи больным с гнойными хирургическими заболеваниями и усилении мероприятий по борьбе с внутрибольничными инфекциями". Приложение N 2.	Лаборатории ЛПУ 1 раз в месяц
8.2.	Смывы. Предметы ухода за больными, инвентарь, оборудование, руки, спецодежда медицинского персонала	БГКП; золотистый стафилококк; синегнойная палочка; аэромонда (строго по показаниям)*	-"	Инструкция по бактериологическому контролю комплекса сан. гигиенических мероприятий в ЛПУ (отделениях хирургического профиля, в палатах и отделениях реанимации и интенсивной терапии).	* - по показаниям
8.3.	Перевязочный, шовный, материал, хирургический инструментарий, шприцы, иглы к ним, системы переливания крови многократного	Исследование на стерильность	-"		

8.4.	использования, операционное белье. Смывы. Кожа операционного поля и руки хирурга.	-"	-"	Для лабораторий ЛПУ контроль материала на стерильность 1 раз в неделю	
------	---	----	----	--	--

Глава 9. Неинфекционные стационары

1	2	3	4	5	6
9.1.	Воздух, приемное отделение; палаты интенсивной терапии; палаты детей возраста до 1 мес. и до 1 года; процедурные, ингаляционные; физиотерапевтические кабинеты стоматологические кабинеты; комнаты лечебной гимнастики	ОМЧ в 1 м3 воздуха; патогенный стафилококк в 1 м3 воздуха * - патогенные бактерии семейства кишечных	12	1. Методические рекомендации по неспецифической профилактике внутрибольничных, аэрогенных инфекций в детских неинфекционных стационарах. Утв. МЗ СССР 07.09.79 N 1060-79. 2. Приказ по МЗ СССР N 720 от 31.07.78 "Об улучшении медицинской помощи больным с гнойными хирургическими заболеваниями и усилении мероприятий по борьбе с внутрибольничной инфекцией". "-"	Исследования воздуха седиментационным методом только в исключительных случаях. * - по эпидпоказаниям.
9.2.	Смывы: приемное отделение; палаты интенсивной терапии; палаты больных; процедурные комнаты, комнаты лечебной гимнастики и массажа (стены, оборудование,	Общая микробная обсемененность; патогенные стафилококки; БГКП; * - синегнойная палочка	12		Кол-во смывов определяется в зависимости от эпидситуации * - для

	предметы столы, инвентарь, спецодежда, пеленки, соски; больничное белье, руки персонала, игрушки, аппаратура; системы для внутривенного капельного вливания; перевязочный и шовный материал; шприцы, иглы, медицинский инструментарий	на стерильность			процедурных кабинетов, палат для детей возраста до 1 года, а также систем внутривенных капельных
9.3.	Растворы для питья детям в возрасте до 1 месяца	на стерильность	12	1. Методические рекомендации по # Приказ МЗ СССР N 1230 от 06.12.79 "О профилактике заболеваний в акушерских стационарах". 2. Приказ N 1026 от 19.10.82 "Об усилении контроля за санитарным состоянием роддомов, детских лечебно-профилактических учреждений и аптек".	
9.4.	Растворы для питья	ОМЧ; БГКП	12	1. "Методические	патогенны

	детей старшего возраста			рекомендации по неспецифической профилактике внутрибольничных инфекций в детских неинфекционных стационарах. Утв. МЗ СССР 07.09.79 N 1060-79. 2. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая". Приказ по МЗ СССР N 1230 от 06.12.79 г.	е бактерии по эпидпоказа ниям
9.5.	Грудное молоко; после пастеризации	БГКП; патогенный стафилококк	12		
9.6.	Растворы для парентерального и внутривенного введения	* - на стерильность			* - по показания м
9.7.	Лечебные грязи	БГКП; патогенный стафилококк			документ разрабаты вается
9.8.	Смывы, на качество дезинфекции	БГКП; патогенный стафилококк	2 раза в год	1. Приказ по МЗ СССР N 60 от 17.01.79	
9.9.	Рабочие дезинфицирующие растворы	Соответствие концентрации маточных и рабочих растворов	2 раза в год	"-	
9.10.	Пищевлок	см. раздел "Предприятия общественного питания"			
9.11.	Бассейн	см. главу "Купально-плавательные бассейны"			
9.12.	Вода водопроводная	см. глава 2		"Вода питьевая"	* - по показания м
9.13.	Хирургические	см. глава		"ЛПУ. Хирургические	

9.14.	кабинеты Стерилизационная	см. раздел	отделения" "Центральные стерилизационные отделения"	
-------	------------------------------	-------------------	--	--

Глава 10. Инфекционные стационары

10.1.	Смывы. Предметы ухода за больными с целью контроля качества текущей и заключительной дезинфекции	При кишечных инфекциях смыв исследуют на наличие БГКП, при капельных - на стафилококк	Не реже 1 раза в квартал	Приказ Минздрава СССР N 60 от 17.01.79 г. "О мерах по дальнейшему укреплению и развитию дезинфекционного дела" Приложения N 3 и N 4	
-------	--	--	--------------------------------	---	--

Глава 11. Центральные стерилизационные отделения

11.1.	Смывы. Предметы инвентаря и оборудования (стерильной и нестерильной зоны)	Содержание бактерий на 100 см ²	Не реже 1 раза в квартал	Приказ МЗ СССР N 60 от 17.01.79 г. "О мерах по дальнейшему укреплению дезинфекционного дела". Приложения приказа N 3 и N 4.
11.2.	Воздушная среда (стерильная и нестерильная зона)	Общее содержание микробных тел в 1 м ³	-"	-"
11.3.	Стерилизационный материал (шприцы, иглы к ним и др.)	Исследование на стерильность	Не реже 1 раза в квартал	Приказ Минздрава СССР N 720. Приложение N 2

Глава 12. Почва

12.1.	Почвы с территорий детских дошкольных учреждений (игровые площадки, песочницы), с территорий детских оздоровительных учреждений. Образцы почв с территорий курортов и зон отдыха.	Индексы лактозоположительных кишечных палочек, энтерококков, сальмонелл, титр Cl.Perfringens * Патогенные микроорганизмы	3 раза в год: весной, летом, осенью До загрузки между сменами "-	Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы, 1977, утверждены МЗ СССР 04.08.76 N 1446-76 и 1981 г. утвержд. МЗ СССР 19.02.81 N 2293-81	* - по эпидпоказаниям
12.2.	Образцы почв с полей орошения	Индексы лактозоположительных кишечных палочек, энтерококков, сальмонелл, титр Cl.perfringens	3 раза в год: весной, летом, осенью	1. Методические указания по осуществлению государственного надзора за устройством и эксплуатацией ЗПО. М., 1975. утв. МЗ СССР 17.01.75 N 1369-75	
12.3.	Образцы почв с территорий животноводческих и свиноводческих комплексов и с территории их санитарно-защитных зон	Индексы лактозоположительных кишечных палочек, энтерококков, патогенных серотипов кишечных палочек, сальмонелл, титр Cl.perfringens	3 раза в год: весной, летом, осенью	1. Методические рекомендации по изучению влияния животноводческих комплексов на окружающую среду. М., 1981 г. Утвержд. МЗ СССР 9.02.81 г. N 2289-81 2. Методические указания по	

12.4.	Образцы почв с территорий санитарно-защитных зон предприятий микробиологической промышленности	Индексы лактозоположительных кишечных палочек, энтерококков, титр <i>Cl.perfringens</i> ** - Индексы основных продуцентов	3 раза в год: весной, летом, осенью	санитарно-микробиологическому исследованию почвы, 1977, Утв. МЗ СССР 04.08.76 г. N 1446-76 и 1981 г. утв. МЗ СССР 19.02.81, N 2293-81 1. Методические рекомендации "Санитарно-микробиологические исследования объемов окружающей среды в связи с производством и применением бактериальных инсектицидов на основе Bac. Утв. МЗ СССР 17.07.79 N 2037 2. Методические рекомендации по индикации грибов-продуцентов рода # и белка в объектах окружающей среды при производстве кормовых дрожжей. М., 1983.	** в зависимости от специфики предприятий
12.5.	Образцы почв	Индексы	3 раза в год:	1. ГОСТ 17.4.2.01-81	* по

населенных мест. Образцы почв с территорий зон санитарной охраны источников водоснабжения. Образцы почв территорий санитарно-защитный # зон промышленных предприятий. Образцы почв сельскохозяйственны х угодий	лактозоположитель ных кишечных палочек, энтерококков, титр Cl.perfringens * Патогенные микроорганизмы	весной, летом, осенью	от 20 марта 1981 г. N 1476 "Охрана природы. Почвы. Номенклатура показателей санитарного состояния", 1981 г. 2. Методические указания по санитарно-микробиол огическому исследованию почвы 1977 г. Утв. МЗ СССР 04.09.76 и 1981 Утв. МЗ СССР от 18.02.81 N 2293-81 г. 3. Оценочные показатели санитарного состояния почвы населенных мест. М., 1977. Утв. МЗ СССР 07.07.77 г. N 1739-77	эпидпоказа телям
---	--	--	--	--------------------------------------

Заместитель Главного
 государственного санитарного врача СССР

В.Е. Ковшило